

Feria Huahum 2017-2018-2019

El siguiente informe es para plasmar, que las condiciones sanitarias para expendir y elaborar alimentos en la feria HuaHum, no son las indicadas de acuerdo a la exigencia de la seremi de salud, para funcionamiento de las ferias costumbristas, ya que no cuentan con resolución sanitaria, y las fiscalizaciones que se han realizado desde el 2017 al 2019, han sido las mismas debilidades de los locatarios con respecto a los productos que expenden, no respetan las cadenas de fríos, no todos los locatarios cuentan con el curso de higiene y manipulación de alimentos, compran preparaciones ya elaboradas como por ejemplo Pastel de choclo, que en el mismo lugar vuelven a calentar para poder vender, y esto con lleva a los problemas de perdida de cadena de frio, no están etiquetados los alimentos ya que son elaborados de manera artesanal, por lo cual no cumplen con las estándares mínimos de elaboración y venta, lo que nos lleva a tener una intoxicación masiva de turista.

Tenemos stand de anticuchos, que no cumplen los requisitos, ya que son toldos 2*2, piso de tierra y problemas puntuales son que no tienen agua potable, es decir no tienen instalación de lavaplatos, por lo cual focos puntuales de insalubridad, ya que las carne son transportadas en cooler o cajas plásticas, que no mantienen las temperaturas adecuadas, que sobrepasan los 19°C. de temperatura, que por normativa se solicita contar con un sistema de frío que permita mantener las materias primas a temperatura entre 0 y 5°C.

Se puede ver contaminación cruzada, ya que mezclan variedad de carnes crudas (pollo – cerdo – res), a pesar que los locatarios se le exigen un curso de higiene y manipulación de alimentos dictados por profesionales de Salud, además todos los días ESTA LA FISCALIZACION Y TAMBIEN SE RETROIALIMENTA DE LAS CONDICIONES Y MANTENCION DE LOS ALIMENTOS.

Todas las fiscalizaciones que se realizan es para evitar brotes de intoxicaciones en la feria costumbrista huahum, por lo cual se reitera el llamado de la prevención durante la temporada estival, del consumo de alimentos en mal estado.

